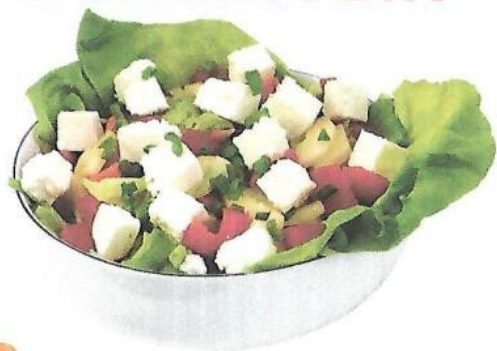


SAŁATKA WARZYWNA Z SEREM FETA



PRODUKTY



OGÓREK



PĘCZEK
SZCZYPIORKU



2 LIŚCIE
SAŁATY



PAPRYKA



SER FETA



SÓL



PIEPRZ



OLEJ

PRZYGOTUJ



DESKA



2 ŁYŻKI
DREWNIANE



NÓŻ DO WARZYW



MISKA



ŁYŻKA



OBIERACZKA



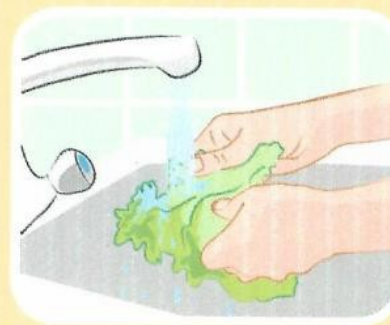
NOŻYCZKI

PAMIĘTAJ!

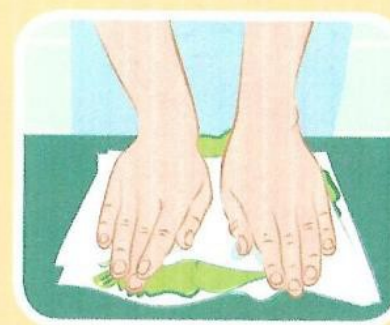
.....
UMYJ RĘCE.



.....
RĘCZNIK PAPIEROWY



UMYJ SAŁATĘ.



OSUSZ SAŁATĘ.



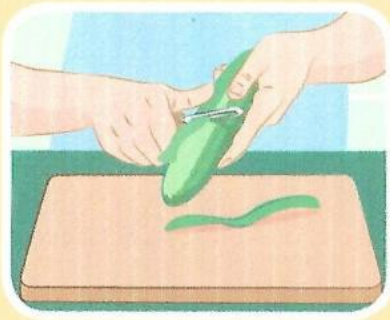
DO MISKI PORWIJ SAŁATĘ NA KAWAŁKI.



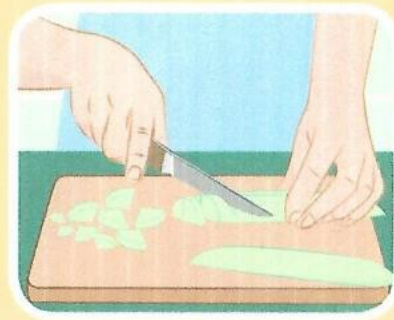
UMYJ OGÓREK.



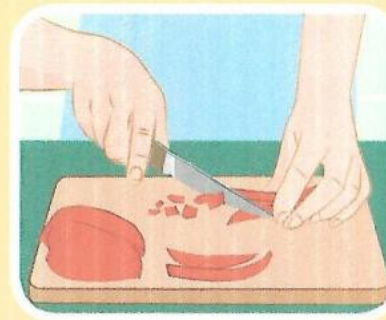
WYTRZYJ OGÓREK.



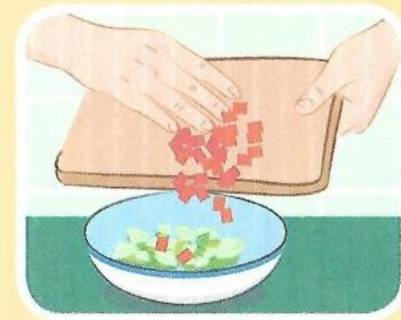
OBIERZ OGÓREK.



POKRÓJ OGÓREK.



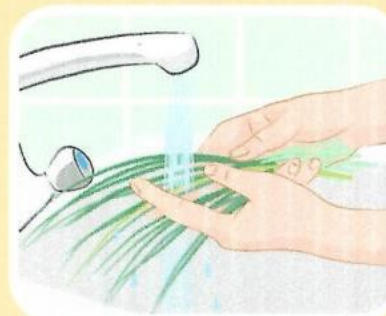
POKRÓJ PAPRYKĘ.



WSYP KAWAŁKI PAPRYKI DO MISKI.



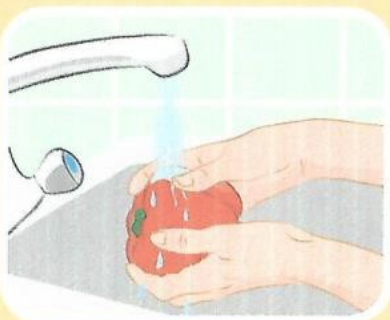
WSYP KAWAŁKI OGÓRKA DO MISKI.



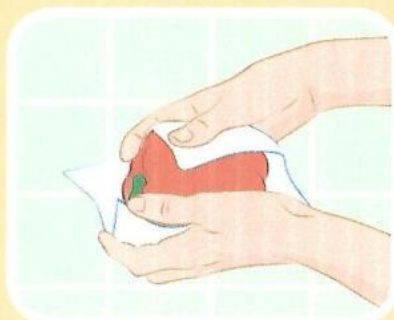
UMYJ SZCZYPIOREK.



OSUSZ SZCZYPIOREK.



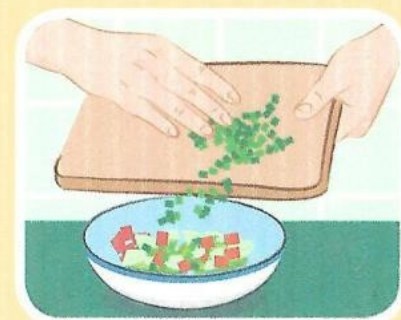
UMYJ PAPRYKĘ.



WYTRZYJ PAPRYKĘ.



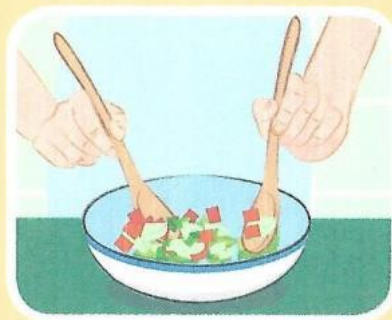
POKRÓJ SZCZYPIOREK.



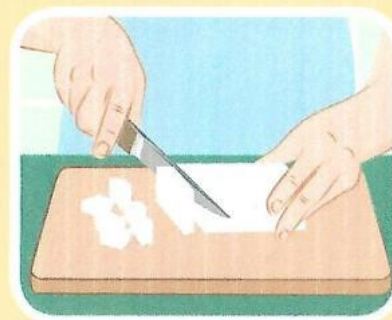
WSYP SZCZYPIOREK DO MISKI.



WLEJ 3 ŁYŻKI OLEJU.



WSZYSTKO DOKŁADNIE
WYMIESZAJ.



POKRÓJ SER.



WSYP SER DO MISKI.



WEŹ SER FETA.



ODETNIJ RÓG OPAKOWANIA.



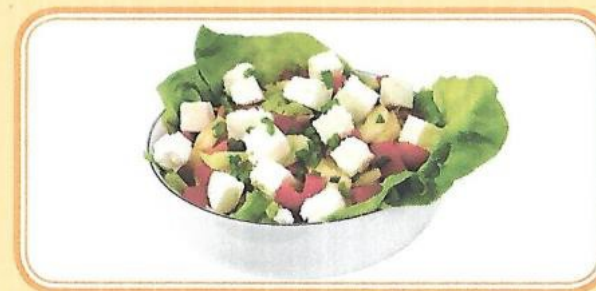
WYMIESZAJ SAŁATKĘ.



WYLEJ WODĘ Z PUDEŁKA.



ROZETNIJ PUDEŁKO I WYMIJ SER.



SAŁATKA JEST GOTOWA.

SMACZNEGO!

DOBRA RADA

DO SAŁATKI
MOŻESZ
DODAC



SÓL I PIEPRZ